

code: 229613

Realizzato in acciaio inossidabile 18/8.

Camera pressata con angoli arrotondati per una facile pulizia.

Dotato di illuminazione a LED e isolamento termico: efficiente dal punto di vista energetico e sicuro.

Vassoio raccogli gocce per condensa con drenaggio integrato nello sportello.

I piedini regolabili garantiscono un posizionamento stabile e livellato.

Caratteristiche della porta:

Porta a doppio vetro, fresca al tatto: è dotata di ventilazione naturale tra gli strati.

La porta può essere bloccata in 4 posizioni: 60°, 90°, 120° e 180°.

Incernierato sul lato destro.

Vetro interno rimovibile.

Guarnizione in silicone montata nell'alloggiamento.

AirFlow+: il deflettore riprogettato garantisce una circolazione dell'aria ottimale, indipendentemente dal posizionamento degli alimenti.

Humid+ – il sistema idrico eroga l'acqua direttamente dietro la ventola, fornendo un'elevata umidità e riducendo al minimo il consumo di acqua.

Grado di protezione dall'acqua: IPX4.

Collegamenti necessari: elettricità, sistema di addolcimento acqua e sistema idrico.

Ingresso acqua: 3/4", uscita di scarico: Ø30 mm (compreso lo scarico camera).

Ampio pannello di controllo touchscreen da 7 pollici.

Intervallo di temperatura: da 30°C a 270°C.

Timer: fino a 11 ore e 59 minuti, o funzionamento continuo.

Modalità di cottura: convezione, vapore e combinato (convezione + vapore).

Velocità ventilatore: 3 velocità, modalità normale, modalità semistatica.

Vapore generato dalla spruzzatura diretta sulla ventola, controllato elettronicamente in 10 fasi (0-100%).

Conserva fino a 100 ricette, ognuna con un massimo di 10 passaggi.

Cottura multilivello – preparare piatti diversi nelle stesse condizioni con tempismo indipendente.

Funzioni aggiuntive:

Preriscaldamento: riscalda fino a 30 °C al di sopra della temperatura impostata.

Mantenimento: mantiene automaticamente la temperatura di servizio al termine del programma.

Mantenimento – mantiene il cibo caldo e umido fino a quando non viene servito.

Raffreddamento: raffreddamento rapido della camera per avviare rapidamente nuovi processi a temperature più basse.

Lievitatore – condizioni ideali di temperatura e umidità per la lievitazione.

Partenza ritardata: avvio programmabile con 24 ore di anticipo.

Sonda Delta-T – cottura di precisione monitorando la temperatura interna degli alimenti.

Porta USB – facile caricamento/scaricamento di ricette e dati HACCP. Carrello compatibile con il forno: 817643.





HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Digitale
Numero di ventole	4
Taglie che si adattano	GN11
Potenza (entrata) (W)	31000
Numero di porte	1
Larghezza (mm)	930
Profondità (mm)	1035
Altezza (mm)	1900
Misure	930x1035x(H)1900
Materiale principale	Metallo, Vetro
Materiali	Vetro doppio, Acciaio inox 18/0
Materiale interno	Acciaio inox 18/8

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369229613
Codice Intrastat	85166090

Tipo di imballo (mm)	Scatola
Sonda	Sì
Programmabile	Sì
Interasse tra le teglie (mm)	66
Peso (kg)	247.2
Lunghezza interna (mm)	710
Larghezza interna (mm)	551
Altezza interna (mm)	1440
Carico massimo	4
Carico massimo (unità)	kg/vassoio

Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1